



In dieser Ausgabe

Tiefkühlgemüse im Aufwind

Messen

Überraschend vielseitig

Innovation im Blickpunkt

Neues von Ardo

Ernteberichten

Ardo kulinarisch

Messen

World Food Moskau (RU)

26-29/09/2006

Intercool Düsseldorf (D)

24-27/09/2006

Conxemar Vigo (ES)

3-5/10/2006

Sial Paris (F)

22-26/10/2006

Alles für den Gast Salzburg (AU)

11-15/11/2006

PLMA Chicago (US)

12-14/11/2006

Horeca Expo Gent (B)

19-23/11/2006

Foodapest Budapest (HU)

21-24/11/2006

Tiefkühlgemüse im Aufwind

Der Verbrauch von tiefkühlfrischen Produkten befindet sich im Aufwind. Im Einzelhandel, in der Food-Service-Branche sowie der Industrie - den drei Segmenten, in denen Ardo tätig ist - **nimmt die Nachfrage nach tiefkühlfrischen Erzeugnissen weiterhin zu**. Sowohl die klassischen Gemüse- und Obstsorten als auch die eher convenienceorientierten Produkte erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Der Hauptgrund? **Gesund und einfach in der Zubereitung!**

Damit begnügt sich Ardo jedoch nicht. Wir bemühen uns nicht nur, Ihnen **bequeme Zubereitungen** anzubieten, sondern wir investieren auch anhaltend in **Innovation**, um Produkte gemäß Ihrer Wünsche entwickeln zu können. Hier bietet Ardo Ihnen ein umfangreiches Sortiment an. Wir achten in jeder Phase unseres Produktionsprozesses genauestens auf die Erfüllung **der strengsten Qualitätsnormen**.

Nicht zuletzt ist Ardo stolz darauf, Ihnen als Gruppe die notwendige **Flexibilität** bieten zu können. In jedem Land, in dem wir unsere Produkte vertreiben, verfügen wir über gesonderte Betriebseinheiten. Auf diese Weise können wir direkt Kontakt mit Ihnen aufnehmen und Ihnen in Ihrer eigenen Sprache eine effiziente Unterstützung anbieten.

Überall vertreten

Übrigens hoffen wir, Ihnen demnächst bei einer der Messen, bei denen wir vertreten sind, begegnen zu dürfen. Dort können Sie sich u.a. mit unserem umfangreichen Sortiment vertraut machen, sich mit unseren kulinarischen Beratern unterhalten und Bekanntschaft mit Kollegen schließen.

Wir heißen Sie bereits jetzt herzlich Willkommen!

Bis bald!



Überraschend vielseitig

Ardo wählt alle Zutaten für seine Zubereitungen mit der größten Sorgfalt aus und verarbeitet sie zu tiefkühlfrischen Produkten von höchster Qualität. Das Sortiment setzt sich derzeit aus sieben Produktpaletten zusammen. Im Folgenden erläutern wir Ihnen die wichtigsten Referenzen.

Classics

Ein Fächer aus frisch geerntetem und perfekt verarbeitetem Gemüse aus den fruchtbarsten Böden.

Bei **Wok Verde** spielt die Natur mit den hellgrünen Zutaten die erste Geige. Diese neue Mischung ohne Soße oder Gewürze eignet sich nicht nur bestens für den Wok, sondern auch für den Dampfgarer und den Kochtopf.



Pasta Primavera, eine Mischung aus Karotten- und Lauchstreifen, Blattspinat, Sojasprossen und Pasta, bildet seit dem vergangenen Jahr die perfekte Grundlage für Pastazubereitungen im Wok oder Ofen.



Fiore Tricolore von Ardo ist eine edle Mischung aus Blumenkohl-, Broccoli- und Romanesco-Röschen. Ein Genuss fürs Auge, schmackhaft und pur.



Bei Pastagerichten, Salaten und vor allem klassischen Wildgerichten sind **Wildchampignons** heutzutage nicht mehr wegzudenken. Dies wird in unserem – ganzjährig erhältlichen – umfangreichen Sortiment berücksichtigt.



express

Ein Sortiment vorgekochter und vorgegartener fix und fertiger Produkte, kurz aufzuwärmen oder kalt zu verwenden.

Die im Handumdrehen fertigen und perfekt portionierbaren **Pürees** von Ardo eignen sich für warme Gerichte, Suppenzubereitungen und Dip-Soßen.



Von **weißem Reis** über eine **Wildreis Mischung** bis hin zu einer exotischen Basmati-Variante: in unserem Sortiment von vorgegarterem Reis ist mit Sicherheit etwas für Ihren Geschmack dabei.



Für alle, die es eilig haben, gibt es unsere **vorgebratenen Zwiebeln**, vorgeschnitten in Scheiben oder Würfeln.

Die vorgegarte tiefkühlfrische Pasta von Ardo aus dem „Express“-Sortiment lässt sich leicht und schnell zubereiten, sie ist farb- und geschmacksecht und bissfest gegart.

Pasta Tricolore ist eine farbenfrohe Kombination von grünen, orangefarbenen und weißen Spirelli: einfach kurz in kochendes Wasser geben. Fertig!



Les Fruits

Das köstlichste Obst aus aller Welt, frisch für Sie gepflückt.

Lieben Sie dunkle Beeren? So probieren Sie unbedingt unsere in unterschiedlichen Verpackungen erhältliche **Dunkle Fruchtmischung**.



Mit einer **Exotischen Obstsalat mit Passionsfruchtsoße** können Sie das ganze Jahr über für sommerliche Stimmung sorgen. Jederzeit erhältlich und stets tiefkühlfrisch.



Kastanien kommen derzeit immer häufiger in modernen Rezepten und Mischungen zum Einsatz. Mit unserem Sortiment verleihen Sie Ihren Gerichten einen besonderen Geschmack bei garantierter Qualität.

Fines Herbes



Ein erlesenes Sortiment duftender Kräuter, unentbehrlich als persönliche Note für köstliche Mahlzeiten.



Die Kräuter bleiben das ganze Jahr über konzentriert. Und weil Ardo sie frisch und locker einfriert, kleben sie nicht zusammen und können hervorragend portioniert werden. Das "Fines Herbes"-Sortiment von Ardo bietet die Wahl zwischen **14 herrlichen Kräutern und Kräutermischungen**.

Ardo baut seinen **Schnittlauch** ebenso wie seine **Petersilie** selbst an. Direkt im Anschluss an die Ernte werden sie verarbeitet und eingefroren. Spitzenqualität garantiert.

Auch unsere **vorgeschnittenen Schalotten** sind überaus praktisch. Sie können einfach die benötigte Menge entnehmen und die Schalotten sofort in Soßen oder Gerichten verwenden.



Les Tapas



Herzhafte Häppchen für jede Tageszeit. Ardo's Antwort auf den neuen Trend der schnellen, aber schmackhaften Ernährung.

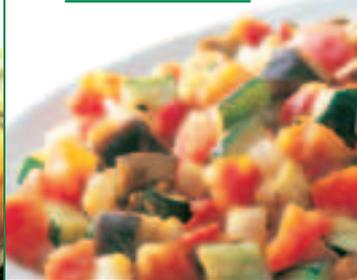
Knusprig von außen und weich von innen: Ardo's **Zwiebelringe** sind als Aperitifhäppchen, Snack oder als Bestandteil einer Mahlzeit ein regelrechter Volltreffer. Sie können im Backofen, in der Friteuse oder in der Pfanne zubereitet werden und sind in drei Varietäten mit unterschiedlichem Biss- und Geschmackserlebnis erhältlich.



Die "**Natural Onion Rings**" sind ganze Zwiebelringe in rustikaler Form mit dem vollen, natürlichen Geschmack süßer Zwiebeln. "**Battered Onion Rings**" sind gleichmäßig geformte Ringe aus Zwiebelstücken, so wie die "**Breaded Onion Rings**", die mit Brotkrumen paniert sein. Sehr knusprig!



à table



Eine Auswahl an schmackhaften Gemüsezubereitungen mit einer jeweils dazu passenden Soße.

Mit unserem fix und fertigen **Ratatouille** verleihen Sie Ihrem Gericht im Handumdrehen ein typisches südliches Aroma.



Lust auf schmackhaften Spinat mit Mozzarella und Parmesan? **Spinaci Filanti** von Ardo ist die ideale Lösung und passt zu einer Vielzahl von Gerichten.



Ein Klassiker, der auf der Speisekarte nicht fehlen darf: **Rahmspinat**. Durch die praktischen Portionen leicht portionierbar und gebrauchsfertig! Guten Appetit!

Bio



Gemüse und Obst auf natürliche Weise mit großem Respekt für die Natur auf ausgewählten Feldern angebaut und nach den strengsten Vorschriften verarbeitet.

Lust auf ein köstliches klassisches Biogericht? So probieren Sie den **Apfelrotkohl** aus unserem "Bio"-Sortiment.



Auch Pfannengerichte sind im tiefkühlfrischen Biosegment ‚heiß‘ angesagt. Dies beweist der Erfolg unseres **Bio Wok Mix**. Vergessen wir außerdem nicht die **Brechbohnen** aus dem "Bio"-Sortiment. Sie lassen sich stets kombinieren und sind gesund sowie überaus lecker.

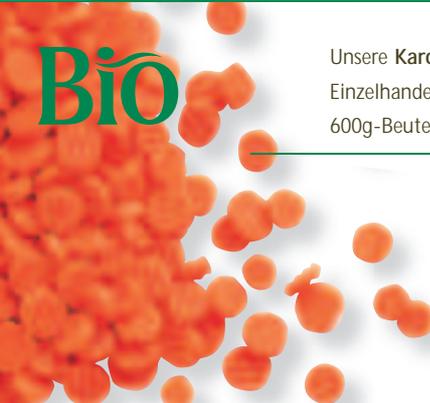


Innovation im Blickpunkt

Innovation steht bei Ardo im Mittelpunkt. Aus diesem Grunde bringen wir regelmäßig neue Produkte auf den Markt. So möchten wir Ihren Wünschen und Bedürfnissen noch besser gerecht werden.



Neu
bei
Ardo



Bio

Unsere **Karottenscheiben aus biologischem Anbau** für den wachsenden Einzelhandelsmarkt für tiefkühlfrisches Biogemüse sind fortan ebenfalls in 600g-Beuteln erhältlich. (Verfügbar ab Ende Oktober)



Die **Bali Reis Mischung** (2,5kg) mit gelben und orangefarbenen Karotten, Erbsen, Mais und Zwiebeln ist in leicht gesalzenem Wasser vorgegart und eignet sich perfekt für Pfannengerichte, kalte Zubereitungen und Mikrowellenmahlzeiten. (Verfügbar ab Ende Oktober)



Das **Romano Bohnen Duett** (2,5kg) von Ardo mutet überaus farbenfroh an. Die grünen und gelben Romano Bohnen verlieren nach der Zubereitung im Kochtopf, Dampfgarer oder Wok nichts von ihrer Festigkeit. (Verfügbar ab Ende Oktober)



Unsere **tiefkühlfrischen Tomaten** unterscheiden sich durch ihr tiefes Rot, ihre Festigkeit und den vollen sonnengereiften Geschmack von Dosentomaten. Sie sind in Verpackungen von 1kg und 2,5kg erhältlich.



Unsere "**Fruit Punnets**" von 300g für unsere neuen **Sunny Mix** aus Papaya, Mango und Ananas sorgen für Aufmerksamkeit und 'ein tiefkühlfrisches' Image. Ihr Inhalt lässt sich lange aufbewahren sowie leicht und schnell in der Mikrowelle oder dem Kühlschrank auftauen. (Verfügbar ab Ende Oktober)



In Moussaka, Lasagne und sonstigen Ofengerichten, auf Brötchen und Pizza oder als Zutat in der Salatbar. Dieses **gegrillte Gemüse** (1kg) eignet sich perfekt dazu. Sonne und mediterranes Aroma auf dem Teller!

Ardo-Nachrichten



Ardo in globo

Unsere Gruppe dehnt sich weiterhin aus. Wir zählen immer **mehr Produktions- und Verkaufsfilialen** in einer zunehmenden Anzahl Länder. Mit dieser Entwicklung stehen wir in engem Kontakt zu unseren Absatzmärkten. Auf diese Weise erfahren wir Ihre Bedürfnisse und können angemessen reagieren. Darüber hinaus können Sie sich jederzeit mit Ihren Fragen an eine unserer lokalen Anlaufstellen wenden. Dort wird Ihnen schnell geholfen.

Kundenorientierte Struktur

Kundenorientiertheit wird bei Ardo groß geschrieben. Vor kurzem wurde unsere Struktur übrigens gänzlich entsprechend angepasst, denn **nach dem Einzelhandel und dem Food-Service-Sektor** können sich seit diesem Jahr ebenfalls unsere Industriekunden an ein Koordinierungszentrum wenden. Das Zentrum bietet kommerziellen und technischen Unterstützung auf.



Ernteberichten



Auswirkungen der Hitzewelle in Europa

Nach den weniger guten Ernteerträgen einiger Frühlingsgemüsesorten ist das Sommergemüse inzwischen in Produktion. Der extrem heiße und trockene Juli in ganz West- und Osteuropa hat die Ernteerträge stark in Mitleidenschaft gezogen. Die bereits vorausgesagten Ernteeinbußen bei Erbsen, Blumenkohl, Ackerbohnen und Karotten haben sich inzwischen bestätigt. Im Folgenden eine kurze Übersicht:

Erbsen: In ganz Europa werden Mengendefizite von 20 bis 40% beklagt. Die einzige Ausnahme bilden Portugal und Spanien. Die Mengen dieser beiden Länder sind jedoch ausschließlich für den nationalen Verbrauch bestimmt. Eine anhaltende Belieferung bis zur Ernte von 2007 kann nicht gewährleistet werden.

Dicke Bohnen: Auch hier beklagen wir Ertragseinbußen von 35 bis zu 50%.

Blumenkohl - Sommerernte: Defizit von bis zu 30%.

Blumenkohl - Herbsterte: Aufgrund des schleppenden Wachstums der jungen Blumenkohlpflanzen sind die Oktoberernten in Gefahr. Im Vereinigten Königreich sagt man Ertragseinbußen von bis zu 35% voraus.

Spinat: Defizit von bis zu 20%.

Junge Karotten: Defizit von bis zu 10%.

Bohnen: Die ersten Ernteerträge weisen Einbußen auf.

Bestimmte Herbstgemüse, wie zum Beispiel Rosenkohl, werden infolge des Pflanzgutverlustes in der extrem trockenen Juliperiode ebenfalls geringere Ernteerträge aufweisen.

Schlussfolgerung: Die Ernte von 2006 kann ohne jeden Zweifel mit dem katastrophalen Jahr 1976 verglichen werden. Eine wahre Herausforderung für die Supply Chain!

Neues von Ardo

Ardo Deutschland: Jürgen Schulte wird als Betriebsleiter Herrn Linkenbach zur Seite stehen.

Ardo Niederlande: Riejan de Vries, verstärkt das Food Service-Team als kulinarischer Berater.

Ardo UK: Debbie Henry verstärkt das kommerzielle Team für die Industrie.

Auch auf der Website www.ardo.com finden Sie jederzeit Informationen über Ardo! In der Produktdatenbank können Sie alle Informationen über die Produkte von Ardo aufrufen. Entdecken Sie außerdem regelmäßig neue Rezepte in der Rezepturbrik. Auf Wiedersurfen!



Ardo kulinarisch



Auch diese „Aktuell“-Ausgabe schließen wir mit einigen schmackhaften Rezepten ab. Unsere kulinarischer Berater haben ihrer Kreativität mit 2 unserer Produkte, Grillgemüse und Bali Reis Mischung, freien Lauf gelassen. Das ist dabei herausgekommen... Probieren Sie sie an unseren verschiedenen Messeständen.

Mediterrane Grillplatte mit Cherrytomaten und Grillgemüse Mix auf Sauce von 8 Kräutern

Zutaten für 4 Personen:

je 8 Scheiben Ardo Parilla Grillgemüse pro Sorte Zucchini, Aubergine, Paprika rot-grün, 750g Rinderfilet, 4 Riesengarnelen, 1 Ciabatta, Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce:

250g Ardo 1/2 Cherrytomaten, 200g Ardo Tomatenwürfel, 40g Ardo Schalotten gewürfelt, 2 El. Ardo Basilikum, 25g schwarze Olivenringe, 100ml Gemüsebrühe, 30ml Olivenöl, 3 El. Tomatenmark

Für die Kräuterrahmsauce:

3 El. Ardo 8-Kräutermix, 50ml Gemüsebrühe, 25ml süße Sahne, 20g kalte Butter, 1 Tl. Pesto

Zubereitung der Tomatensauce: die Schalotten mit den Tomatenwürfeln und dem Basilikum im Olivenöl anschwitzen, mit dem Tomatenmark binden und der Brühe aufgießen. Ca. 5 bis 6 Minuten köcheln lassen. Die Cherrytomaten zugeben und noch ca. 2 Minuten köcheln lassen. Das Grillgemüse nach Anleitung erhitzen.

Zubereitung der Kräutersauce: Die Gemüsebrühe mit den Kräutern und dem Pesto aufkochen. Mit der Sahne und den kalten Butterflocken vermischen.

Das Rinderfilet in 4 Medaillons schneiden, würzen und mit den Garnelen bis zum gewünschten Garpunkt grillen. Die Medaillons mit den Garnelen auf der Tomatensauce und das Grillgemüse auf der Kräutersauce dekorativ anrichten.

Das frisch gebackene Ciabatta dazu reichen.

Salat mit Bali Reis Mischung

Zutaten für 4 Personen:

400g Ardo Bali Reis Mischung, 1 Teelöffel Ardo Schnittlauch, 1 Teelöffel Ardo Basilikum, 150g Hähnchenschnitzel, 100g geschälte rosa Krabben, 20g entkernte schwarze Oliven, 2 Deziliter Sonnenblumenöl, 1 Deziliter Wasser, 1 Eidotter, 1 Esslöffel scharfer Dijon Senf, Salz, Pfeffer, Grüner Salat zum Garnieren

Die Bali Reis Mischung auftauen. Die Hähnchenschnitzel braten. Die Mayonnaise-Soße zubereiten; dazu Salz, Pfeffer, der Eidotter und Dijon-Senf vermengen, das Sonnenblumenöl darunter schlagen und die Soße mit dem Wasser verdünnen. Den Schnittlauch und das Basilikum dazugeben und das Ganze abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Den Reis mit der Soße vermischen. Den Reis in 4 mit grünem Salat garnierten Schälchen anrichten, die Krabben sowie die in feine Scheiben geschnittenen Hähnchenschnitzel dazugeben. Mit Schnittlauch und Basilikum bestreuen.

Guten
Appetit!



🇧🇪 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

🇩🇰 +45 65 310310 - 🇩🇪 +49 2102 2028 0 - 🇬🇧 +44 1233 714714 - 🇫🇷 +33 297 234876 - 🇮🇹 +353 12 957355 - 🇵🇹 +31 765 999999

🇪🇸 +351 244 619950 - 🇷🇺 +7 095 234 3181 - 🇪🇺 +34 955 660648 - 🇷🇺 +420 326 597 002 - 🇷🇺 +386 5 658 25 00 - 🇨🇳 +86 21 6473 8068

🇪🇺 +43 7476 77222 - 🇪🇺 +46 46 736734 - 🇪🇺 +36 87 4827 32 - 🇪🇺 +421 317 801 481 - 🇪🇺 +407 29786684